事例№K－T1

［　天ぷら油過熱放置　］

1　出火日時　１２月　１２時頃

2　出火建物　専用住宅　木造２階建

3　火災程度　部分焼

4　死 傷 者　なし

5　原因概要

この火災は、１階台所内の２口ガステーブルから出火したものです。

居住者の７０才代の主婦が、昼食の準備をするため、フライパンに天ぷら油を入れガステーブルで加熱中、郵便物が届けられたので玄関に取りに行き、その後居間でそれを見ていたところ、時間の経過と共に天ぷら油が発火温度に達し出火したものです。

なお、２つのバーナーのうち過熱防止装置の付いていない方のバーナーを使用し火災になっています。

6　予防対策

天ぷら油は発火温度（約３６０℃、油の種類・状態により差がある。）以上になると、火種が無くても火がつきます。

こんろ使用時は、「その場から離れない、離れる時は火を消す」ことが大事です。

調理油過熱防止装置付きガステーブルで調理する場合は、過熱防止装置の付いている方を使用するようにしましょう。なお、２００８年４月から国内メーカーが製造する家庭用ガスこんろの全てのバーナーに、調理油過熱防止装置、立ち消え安全装置及び消し忘れ消火機能の３つの機能が標準装備されています。

事例№K－T２

［　天ぷら油過熱放置（油処理剤）　］

１　出火日時　　３月　８時頃
２　出火建物　　共同住宅　耐火造
３　火災程度　　ぼや
４　死 傷 者　　なし
５　原因概要

この火災は、共同住宅内の台所で天ぷら鍋から炎が上がり、換気扇を焼損したものです。居住者の８０才代の主婦が、昨日使用した天ぷら油を処理するため、鍋に油処理剤を入れ加熱中、トイレに行きたくなり、その場を離れてしまったために天ぷら油が発火温度に達し出火したものです。

幸い、家族が早めに気付き、鍋にタオルを被せ初期消火を行なったため、換気扇のフィルターを焼損しただけで、大事には至りませんでした。

６　予防対策

市販の油処理剤には油を「固めるタイプ」や「吸収するタイプ」などがありますが、油を「固める」タイプのものは油が熱いうちに油処理剤を入れるものが多いようです。

このような油処理剤で、一度冷めた油を処理する場合、油を８０℃以上にするなど一定の温度以上にする必要がありますが、料理をしているわけではないため、加熱していることを忘れ他の用事などでその場を離れがちです。

油処理剤を使うときは、以下の事に注意しましょう。

・　油処理剤は、揚げ物をした後のまだ油が熱いうちに入れましょう。
・　天ぷら油を再加熱する場合、その場を離れないようにしましょう。
・　その場を離れるときは、必ず火を消しましょう。

なお、油処理剤を入れた油は、入れていない油に比べ発火温度が、30℃～50℃低くなるというデータもあります。

事例№K－２

［　グリルの使用放置　］

１　出火日時　３月　２１時頃

２　出火建物　共同住宅　耐火造３階建

３　火災程度　ぼや

４　死 傷 者　なし

５　原因概要

この火災は、共同住宅内の台所でガステーブルのグリル部から出火したものです。

居住者の６０才代の男性が、夕食のためにグリルに２つの具材を入れ焼いていましたが、先に１つの具材だけを取り出し、もう一つの具材を残しグリルをつけたままにしていたため、グリルの受け皿に溜まっていた油が時間の経過と共に過熱され、油に着火して火災になったものです。

また、この男性はグリルを使用する時に、受け皿に水を入れる習慣がありませんでした。

６　予防対策

グリルは使用していても、こんろと違い炎は見えにくいものです。このため、グリルを使用しているときは、天ぷらを揚げているときに比べ、安易にその場を離れてしまいがちです。

グリルを使用していても、天ぷらを揚げている時同様、その場を離れないようにしましょう。

また、使用するときは受け皿に水を入れるなど、器具に合った方法で使用し、使用後は小まめに清掃しましょう。

事例№K－３

［　ガステーブルのスイッチが気付かぬうちに押されて出火　］

１　出火日時　２月　１２時頃

２　出火建物　共同住宅　鉄骨造２階建

３　火災程度　部分焼

４　死 傷 者　負傷者　３０才代男性１名

５　原因概要

この火災は、共同住宅の台所で２口ガステーブルから出火したものです。

共同住宅の一室で、その部屋に訪ねてきた友人が帰ろうと玄関で靴を履こうとした際、玄関脇のガステーブルの押し込み式点火スイッチに触れたため、本人も気付かぬうちに点火し、ガステーブル上に置かれた新聞紙に着火して火災になったものです。

なお、この部屋の居住者は出火時寝ていたため、火災に気付くのが遅れ、煙を吸い込むなど軽症を負っています。

６　予防対策

ガステーブルの押し込みスイッチは、操作面から突起し操作も容易であることから、気付かぬうちに押し込んでしまう可能性がありますので、「ガステーブルの上には可燃物を置かない。」「ガステーブルの周囲の整理整頓」を心がけましょう。

事例№K－４

［　こんろの火が着衣に着火　］

１　出火日時　４月　１６時頃

２　出火建物　専用住宅　木造２階建

３　火災程度　ぼや

４　死 傷 者　負傷者　７０才代女性１名

５　原因概要

この火災は、専用住宅の１階台所で、お湯を沸かそうとやかんに水を入れガステーブルにかけていたところ、７０才代の居住者の女性がガステーブルに背を向けた際、着衣にガステーブルの炎が燃え移り火傷を負ったものです。

６　予防対策

火を扱う時は、着衣に着火する危険性がありますので十分注意しましょう。袖口の広がった衣服や燃えやすい素材の衣服を着用しているときは特に注意が必要です。

また、生地の表面の毛羽に火がつき瞬間的に火が走る「表面フラッシュ現象」は、表面に綿、レーヨン等の毛羽のあるものに発生しやすいと言われています。調理するときは、防炎製品など燃えにくい素材のものや、体にフィットするようなエプロン等を着用するようにしましょう。

事例№K－５

［　こんろとグリルのスイッチを間違えて出火　］

１　出火日時　５月　１８時頃

２　出火建物　専用住宅　耐火造２階建

３　火災程度　ぼや

４　死 傷 者　なし

５　原因概要

この火災は、専用住宅の１階台所内のガステーブルから出火したものです。

居住者の６０才代の男性が、煮物を調理するため鍋をこんろに載せ、こんろを点火しようとスイッチを押した際、こんろではなくグリルのスイッチを押してしまい、間違いに気付かずその場を離れたため、時間の経過と共にグリル部分が高温になり、ガステーブルの下に敷いてあった板に着火し火災となったものです。

６　予防対策

この火災は、こんろに火をつけようとしたところ、誤ってグリルのスイッチを押してしまったことから発生したものです。

グリル付き２口ガステーブルの場合、こんろとグリルのスイッチが並んでいるので押し間違えないように注意しましょう。

通常、グリル内の炎はこんろと違いほとんど見えません。このため、スイッチを押したら必ず火がついているか確認しましょう。

また、ガステーブルの下や周囲には可燃物を置かないようにしましょう。

ガステーブルが原因の火災は、ほとんどが「うっかり」「忘れていた」ことが原因です。ガステーブルを使用しているときは細心の注意を払うよう心がけましょう。

事例№.Ｋ－６

［　カセットボンベの装着不良により爆発　］

１　出火日時　１２月　１７時頃

２　出火建物　専用住宅　木造２階建

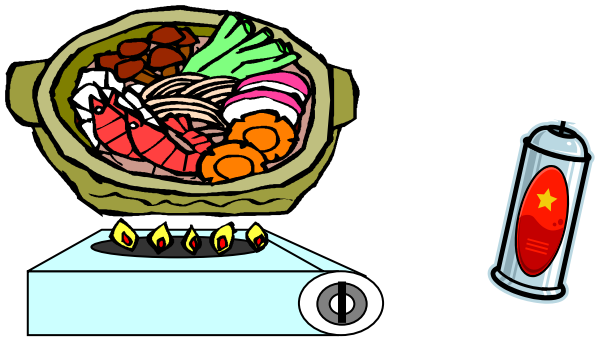
３　火災程度　ぼや

４　死 傷 者　なし

５　原因概要

この火災は、夕食に鍋料理をするためカセットこんろに土鍋を載せ点火したところ、カセットボンベの口元付近から炎が出て、しばらくすると炎が大きくなりカセットボンベが爆発したものです。

この火災の原因は、カセットボンベがカセットこんろの受け口に完全に装着されていなかったため、接続部から漏れたガスがバーナーの火に引火したことです。



６　予防対策

カセットこんろを使用するときは、取扱説明書に従い、以下の点に注意しカセットボンベを正しくセットして使いましょう。

・　カセットボンベは、指定されたものを使用しましょう。

・　カセットこんろの容器受けガイド凸部とカセットボンベの容器ガイド凹部を合わせてセットしましょう

・　接続部に異物がないか確認してからカセットボンベをセットしましょう。

・　セット後にガスの漏れる音がしないか確認しましょう。

この他、大きな鉄板や鍋などでボンベカバーを覆った状態での使用や、バーベキュー等の炭の火おこしに使用したり、２台のカセットこんろを並べてその上に鉄板を置いて使用したりするとカセットボンベが加熱され爆発する危険があるので、このような使用はやめましょう。